

2010-05-07 星期五

05/07(五)家庭毒物大檢驗

「不用清潔劑，也可以去除油污」這句話是真的嗎？碰到油膩膩的碗盤，就算把碗洗乾淨了，手也變得油油的！廚房清潔需要真功夫，用對方法，才不會越做越累、事倍功半。燒焦的鍋子、油膩的流理台，該如何清理？挑選鍋具的學問也很大嗎？鍋具不當使用反而造成毒害？換季到底該如何收納管理？送洗大有學問，乾洗與水洗，洗後該注意哪些問題，才不會把毒物也穿上身？洗衣機不是專門拿來清洗衣服的，為何也要定期清理？今天就請專家來為大家解答廚房清潔與洗衣服的疑惑吧！

來賓：

- 台大園藝系博士 **林碧霞**
- 主婦聯盟環境保護基金會環保講師 **陳修玲**
- 林口長庚醫院臨床毒物科主任 **林杰樑**
- 家事教育講師 **陳安祺**

這些成分是啥？

- 1.高級香精
- 2.界面活性劑
- 3.除垢分子
- 4.天然植物萃取物

觀眾對鍋具的疑惑

- 1.陶鍋煮酸性食物，會釋毒？
- 2.高溫烹煮陶鍋，會釋毒？
- 3.鐵鍋烹煮食物，會釋毒？
- 4.鐵鍋烹煮食物，助鐵質吸收？

天然檸檬清潔劑	
材料	
檸檬 3 顆	醋少許
做法	
1.把 3 顆檸檬果皮放入鍋中，以清水淹過橘子皮 2.將果皮煮到軟爛 3.將檸檬水倒入有噴頭的瓶子中，加上一點點醋即可 4.噴在流理台、排油煙機有油污的地方，靜置幾分鐘 5.用抹布擦拭，便可去除油漬	

冬衣換季收納	
毛衣	洗衣網
圍巾	枕頭套
絲襪	
作法	
將要收藏的衣服捲起用絲襪套住，可節省空間，還能避免毛衣接觸起毛球；枕頭套可當防塵袋使用。	

皮革保養	清理烤箱
材料	材料
小蘇打水	牙刷
橡皮擦	塑膠卡片
抹布	蛋殼粉
過期面霜或乳液	煮過的檸檬水